ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВѢДОМОСТЯМЪ.

№ 24.

КРАТКОЕ НАСТАВЛЕНІЕ.

1. О посѣвѣ, уборкѣ, храненіи и употребленіи картофеля.

(:Окончаніе.)

7. Вліяніе различныхъ способовъ удобренія земли на урожай картофеля.

Опытами дознано, что различное удобреніе, производитъ различное дѣйствіе на урожаи картофеля на одинаковой почвѣ. Къ худшимъ удобреніямъ хозяева относятъ: остатки отъ кожевныхъ заводовъ, тѣ же остатки съ примѣсью извести и скотскаго навоза, смѣсь птичьяго помета съ пескомъ, известь, смѣсь деревянныхъ опилокъ съ золою; къ среднимъ удобреніямъ причисляютъ смѣсь золы съ известью, смѣсь скотскаго навоза съ известью, одну золу и смѣсь птичьяго помета съ золою; наконецъ лучшими удобреніями считается смѣсь навоза съ остатками мыловаренъ, хорошо перегорѣлый скотскій навозъ безъ смѣшенія и въ смѣси съ золою, деревянными опилками и прудовымъ иломъ или мохомъ.

8. Храненіе картофеля.

Картофель сохраняется въ сухихъ погребахъ, подвалахъ, хлѣбныхъ ямахъ и въ кучахъ, покрытыхъ соломою и землею.

Въ сухихъ погребахъ и подвалахъ сохраненіе его очень просто: полъ должно устилать сухою соломою или сухимъ хворостомъ, на который ссыпается картофель и, въ избѣжаніе гнили отъ испорченныхъ картофелинъ, перекладывается тоже хворостомъ.

Зимою въ теплую погоду полезно отворять погребъ или подвалъ и перегребать картофель лопатою.

Въ мѣстахъ сырыхъ устроиваются въ погребахъ и подвалахъ два пола, одинъ отъ другаго четверти на двѣ. Нижній полъ ни чѣмъ не застилается; но верхній устилается глиною или битымъ кирпичемъ, крѣпко укатаннымъ и хорошо высушеннымъ. Подъ нижнимъ поломъ дѣлается водосточная канава, для уничтоженія сырости. Самый картофель перекладывается сухимъ хворостомъ. Такіе погреба или подвалы не затворяются до постоянныхъ морозовъ; зимою въ оттепель ихъ должно отворять.

Хлѣбныя ямы извѣстны въ Южной Россіи и особенно въ Бессарабіи, гдѣ хлѣбъ сохраняется въ ямахъ по нѣскольку лѣтъ безъ всякой порчи. Какъ устройство ихъ не вездѣ извѣстно, то здѣсь прилагается способъ устройства ихъ потому, что въ безлѣсныхъ мѣстахъ онѣ равно могутъ служить съ пользою для сохраненія какъ хлѣба, такъ и картофеля.

Мѣсто для такой ямы избирается сколько можно возвышенное. Начиная копать яму, отъ поверхности земли дѣлаютъ сперва шейку, которая должна быть круглая, шириною ¾ арш. въ поперечникѣ. Когда прокопаютъ шейку въ 1½ ар. глубины, тогда начинаютъ подворачиваться подъ шейку въ бока, для образованія самой ямы, и это составляетъ самую трудную работу; когда же бока раширены такъ, что человѣкъ можетъ въ ней поворачиваться, то работа идетъ легко и два человѣка безъ труда могутъ выкопать въ два дня яму на сто четвертей. Земля выкапываемая изъ ямы, насыпается вокругъ бугромъ. Внутренность ямы должна имѣть видъ кубышки или яйца, поставленнаго пугою къ верху, а остріемъ внизъ, и вверху шейку. Величина ямы совершенно произвольная.

Когда яма выкопана, то ее обжигаютъ соломою или хворостомъ часа два. Это полезно какъ для уничтоженія сырости, такъ и для закалки боковъ отъ вліянія сырой погоды. Потомъ, если окажутся въ ямѣ какія либо отверстія, полезно обмазать бока глиною и снова обжечь, чѣмъ совершенно предохранится яма отъ мышей и другихъ земляныхъ животныхъ. За тѣмъ яму закрываютъ досками и сверху застилаютъ соломою, на которую насыпается земля, помня главное правило, что должна быть яма такъ плотно закрыта, чтобы воздухъ неимѣлъ свободнаго доступа къ запасу хлѣба или картофеля. Сверху же надъ землею, для большаго предохраненія ямы отъ сырости, ставится небольшой срубъ и кровля.

Въ такія ямы ссыпаются какъ картофель, такъ и хлѣбъ, безъ всякой опасности отъ мороза и мышей; но надобно помнить, что вынимать изъ

ямъ картофель должно въ теплое время и снова тщательно закрывать. Хлѣбъ же должно вынимать исключительно въ сухую погоду, хотя бы и зимою.

Фигура такой ямы должна быть слѣдующая по произвольной величинѣ *)

1 Поверхность земли.
2 Шейка ямы въ поперечникѣ $\frac{2}{3}$ ар. въ длину $1\frac{1}{2}$ арш.
3 Яма въ 2 саж. глубины и въ $1\frac{1}{2}$ са. въ поперечникѣ.
4 Стѣны сруба надъ ямою.
5 Кровля
6 Бугоръ земли, прикрывающій отверстіе ямы.

Въ кучахъ картофель сохраняется слѣдующимъ образомъ.

На избранномъ по возможности возвышенномъ мѣстѣ, вколачивается колъ, вокругъ котораго, съ помощію шнура и другаго кола, очерчивается кругъ отъ 5 до 7 ар. въ поперечникѣ. Въ этомъ кругѣ вырывается яма въ 5 четв. или въ $\frac{1}{2}$ ар. глубины съ плоскимъ дномъ. Стѣны ямы и дно обкладываютъ соломою; въ средину ямы втыкаютъ колъ и сыплютъ картофель около кола до тѣхъ поръ, пока спадомъ своимъ картофель не образуетъ надъ поверхностію земли правильнаго кургана, не выбѣгая однакожъ при осыпаніи за края ямы. Затѣмъ картофель закрываютъ мякиною или негоднымъ сѣномъ, а сверху соломою, такъ, чтобы таковки соломы были по всей поверхности. Тогда на колъ надѣвается крѣпко связанный снопъ соломы, комлемъ къ верху, сама же куча осыпается землею, вынутою изъ ямы, при чемъ необходимо, чтобы земляныя стѣны во всѣ стороны имѣли равную покатость, и чтобы земля всюду была плотно убита лопатою, составляя толщину стѣнъ около краевъ ямы не менѣе полутора аршина. На случай оттепели, дѣлаютъ снизу ямы отверстіе, которое должно быть закрыто въ сильные морозы, а въ оттепель открывается для предохраненія картофеля отъ согрѣванія. (*)

р. Употребленіе картофеля.

Картофель составляетъ здоровую

*) Примѣчаніе. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, надъ отверстіемъ ямы дѣлаютъ небольшіе сѣнцы, какъ надъ погребами, съ плотными дверцами, для того, чтобы можно было брать картофель во всякое время и даже въ сильные морозы.

(*) Такимъ же образомъ можно сохранять картофель и въ продолговатыхъ кучахъ.

и питательную пищу во всѣхъ видахъ приготовленія.

Онъ употребляется въ пищу вареный въ водѣ, печеный въ горячей золѣ и на угляхъ, жареный въ скоромномъ и постномъ маслѣ, въ похлебкахъ разнаго рода и въ кашѣ.

Для печенія хлѣбовъ, картофель приготовляется слѣдующимъ образомъ: свѣжій картофель, очищенный отъ шелухи и изрѣзанный ломтями, опускается на нѣсколько минутъ въ кипятокъ; потомъ ломти сіи кладутся въ мѣшокъ, на который накладывается какая нибудь тяжесть, чтобы выжать воду; потомъ они сушатся въ вольной печи и обращаются въ муку съ помощію ступки или на мельницѣ.

Изъ одной трети такой муки, смѣшанной съ двумя третями какой бы то ни было хлѣбной муки, приготовляется превосходный хлѣбъ, пріятный на вкусъ и совершенно здоровый. Немногимъ уступаетъ во вкусѣ и хлѣбъ, сдѣланный изъ муки на половину картофельной и хлѣбной впрочемъ, при недостаткѣ хлѣбной муки, приготовляютъ хлѣбъ и болѣе чѣмъ изъ одной половины картофельной муки, слѣдующимъ образомъ:

На сто фунтовъ картофельной муки, сдѣланной по вышеписанному способу, кладутъ три фунта свѣжихъ дрождей, разведенныхъ горячею водою, квашню мѣсятъ и даютъ ей вскиснуть въ умѣренномъ теплѣ въ продолженіе 6 часовъ. Слишкомъ кислые дрожди вредятъ вкусу хлѣба. Какъ скоро квашня вскиснетъ, то въ нее прибавляютъ два пуда ржаной или другой муки и $\frac{3}{4}$ фун. соли, и снова мѣсятъ съ большимъ стараніемъ, долѣе обыкновеннаго; за тѣмъ даютъ тѣсту снова закиснуть отъ 2 до 3 часовъ, наконецъ хлѣбы валяютъ обыкновеннымъ образомъ и сажаютъ въ печь. Чрезъ три часа, хлѣбъ вкусный, питательный и совершенно здоровый готовъ къ употребленію.

Должно замѣтить, что хлѣбъ, испеченный съ примѣсью картофельной муки, гораздо долѣе не черствѣетъ, чѣмъ обыкновенный.

Замороженный картофель не должно выбрасывать, ибо важнѣйшая часть онаго, крахмалъ, отъ мороза не истребляется. Его можно даже употреблять въ пищу, если съ надлежащимъ тщаніемъ положить сначала замороженный картофель въ холодную воду и дать такимъ образомъ время оттаять. Потомъ его должно изрѣзать и положить въ кадку, которую долить водою. Въ первый день должно воду перемѣнять по одному разу; но если бы показалась бѣлая пѣна или ощутителенъ будетъ кислый запахъ, то воду слѣдуетъ мѣнять опять по два раза въ день. Моченіе продолжается двѣ недѣли; когда картофельная кожица со всѣмъ уничтожится, и картофель размякнетъ: то это признакъ, что его должно вынимать изъ воды. За тѣмъ картофель кладется въ мѣш-

ки, и съ нимъ поступаешся въ приготовлении муки точно также, какъ сказано выше о свѣжемъ картофелѣ.

Скотъ, какъ рогатый, такъ и лошадей, овецъ и свиней кормятъ сырымъ, вареным и прѣлымъ картофелемъ. Коровамъ даютъ картофеля по два гарнца сверхъ другой дачи, отъ чего молоко становится гуще и желтѣе. Вообще скоту полезно давать седьмую часть обыкновенной дневной пищи картофелемъ. Должно однакожъ замѣтить, что первые два или три дни скотъ надобно приучить къ картофельной пищѣ, посыпая ее солью; послѣ же онъ и безъ соли ѣстъ его охотнѣе, чѣмъ другой кормъ.

Самопрѣлый картофель, съ сѣчкою изъ соломы и сѣна, предпочитается всякому корму; его приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: на 7½ четв. сѣчки кладутъ одну четв. мелко рубленнаго картофеля, и наливаютъ 14 ведрами воды. Все это оставляютъ въ ящикѣ незакрытымъ, до тѣхъ поръ, пока сѣчка и картофель не начнутъ дымиться и недостигнутъ такой степени теплоты, что картофель будетъ походить на вареный. Это обыкновенно оканчивается въ теплое время въ 3, а въ холодное въ 4 сутокъ. Кормъ сей раздаютъ скоту теплый

г. *О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ*

(съ 31-го Мая по 7 е число Іюня 1841 года.)

Прибыли: изъ Москвы—Генералъ Маіоръ *Соймоновъ*, изъ С. Петербурга—Капитанъ *Кругликовъ*, Надворные Совѣтники: *Крыловскій* и отстав. *Григорьевъ*, изъ Балахнинскаго уѣзда—Маіоръ *Микулинъ*, изъ Симбирска—отс. Коллежскій Ассесоръ *Лазаревъ*, изъ Макарьевскаго уѣзда—отс. Капитанъ *Мисинъ*, изъ Казани—Коллежскій Секретарь *Арановъ*, изъ Княгининскаго уѣзда—Подпоручикъ *Захаровъ*, изъ Гороховскаго уѣзда—Штабсъ Капитанъ *Брюхаловъ*, остановились Кремлевской части; изъ Симбирска—отс. Коллежскій Секретарь *Ложкиревъ*, остановился Рождественской части.

Выѣхали: въ Иркутскъ—Статскій Совѣтникъ *Лавриновскій*, въ С. Петербургъ—Полковникъ *Махотинъ* и Титулярный Совѣтникъ *Пановъ*, въ Красноуфимскъ—Надворный Совѣтникъ *Григорьевъ*, въ Гороховскій уѣздъ—Штабсъ-Капитанъ *Брюхаловъ*.

ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Пензенское Губернское Правленіе, въ слѣдствіе опредѣленія Саранскаго Городоваго Магистрата, назначило къ продажѣ съ публичнаго торга на срокъ 8 числа Іюля мѣсяца 1841 года, а) каменный о двухъ этажахъ домъ Саранскаго мѣщанина Дмитрія Казицына, за открывшіеся на немъ долги въ количествѣ 5959 руб. ассиг., находящійся въ городѣ Саранскѣ, расположенный въ длину на 10 саж. поперечины отъ воротъ 13, а съ правой стороны 11 съ пол. арш., вышиною до крыши 8 арш. 3 чет., крытъ желѣзомъ, которое пришло въ вѣтхость, въ нижнемъ этажѣ двѣ комнаты и одна изба, въ верхнемъ этажѣ комнатъ 9 и одинъ буфетъ, подъ домомъ два подвала, на дворѣ деревянный флигель, ледникъ, погребъ, амбаръ, каретный сарай, конюшня, каменная кожевня, зольная изба; подъ домомъ и надворнымъ строеніемъ усадебной земли поперечины въ площади 50 саж., въ другомъ кварталѣ поперечины 40, длиннику 52 саж., что все оцѣнено въ 842 руб. 80 коп. сереб., дохода съ дома получается 14 руб. 28 коп. 4 сед. сереб., б) его же Казицына 6-ть каменныхъ лавокъ въ гостинномъ ряду на торговую площадь, расположенныя на 14 саж. въ въ длину и на 5 съ пол. саж. поперечины, крытый вѣтхимъ тесомъ, подъ коими усадебной земли поперечины и длиннику по 14 саж., оцѣненныя въ 270 руб. сереб., дохода съ лавокъ показано въ годъ 18 руб. сереб. А потому объявляется, дабы желающіе купить домъ и лавки Казицына, а въ бытію при продажѣ кредиторы и наслѣдники Казицына, явились на вышеозначенный срокъ въ Губернское Правленіе, гдѣ желающимъ объявлена будетъ и подлинная опись продаваемому имѣнію.